

PROCEDIMENTO DE MONTAGEM E MANUSEIO PARA ENCAPSULADORAS SEMI-AUTOMÁTICAS MODELOS GENIUS 120 / QUALITY 200 / MASTER 300

1 – IDENTIFICANDO OS COMPONENTES:

ALIMENTADOR – PEÇA Nº 01
APARADOR DE CÁPSULAS – PEÇA Nº 02
TAMPA SELADORA – PEÇA Nº 03
SEPARADOR DE CÁPSULAS – PEÇA Nº 04
BANDEJA PARA ESPALHAR O PÓ – PEÇA Nº 05
SOCADOR MÚLTIPLO DE 120 PINOS – PEÇA Nº 06
PORCO ESPINHO – PEÇA Nº 07
BASE – PEÇA 08
LIMITADOR DE CAMPO DA BANDEJA PASSA PÓ – PEÇA Nº 12
PLACA GUIA – PEÇA Nº 13 (para cápsulas 1, 2, 3 e 4)
LIMITADOR DE CAMPO DO ALIMENTADOR – PEÇA Nº 14
SOCADOR DE 10 PINOS – PEÇA Nº 15
ESPÁTULAS – PEÇA Nº 16

ORDEM NUMÉRICA DE MONTAGEM (DE BAIXO PARA CIMA) – PARA KITS 00 E 0 :

08 – BASE DA ENCAPSULADORA
07 – PLACA PORCO ESPINHO
05 – BANDEJA PARA ESPALHAR O PÓ
04 – SEPARADOR DE CÁPSULAS
02 – APARADOR DE CÁPSULAS
01 – ALIMENTADOR DE CÁPSULAS
03 – TAMPA SELADORA

ORDEM NUMÉRICA DE MONTAGEM (DE BAIXO PARA CIMA) - PARA KITS 1 / 2 / 3 / 4 :

08 – BASE DA ENCAPSULADORA
07 – PLACA PORCO ESPINHO
05 – BANDEJA PARA ESPALHAR O PÓ
13 – PLACA GUIA
04 – SEPARADOR DE CÁPSULAS
02 – APARADOR DE CÁPSULAS
01 – ALIMENTADOR DE CÁPSULAS
03 – TAMPA SELADORA

2 - REGULAGEM DA PLACA PASSA PÓ EM RELAÇÃO A ALTURA DAS CÁPSULAS:

DEIXANDO SOMENTE A BASE DA ENCAPSULADORA, A PLACA PORCO ESPINHO E A BANDEJA PARA ESPALHAR O PÓ (PEÇAS Nº 08 / 07 / 05), COLOCAMOS UMA CÁPSULA SEM TAMPA EM CADA EXTREMIDADE DA BANDEJA E POSTERIORMENTE AJUSTAMOS OS REGULADORES DE NÍVEIS (SÃO 04 PORCAS COM ESTRIAS), PARA DIREITA (SOBE) OU PARA ESQUERDA (DESCE) O QUE FOR NECESSÁRIO PARA QUE O CORPO DA CÁPSULA FIQUE PARALELO A BANDEJA PERMITINDO ASSIM QUE A ESPÁTULA PASSE SEM PEGAR NA CÁPSULA.

3 - ALIMENTAR O EQUIPAMENTO COM CAPACIDADE MÁXIMA DE CÁPSULAS:

UTILIZANDO O ALIMENTADOR DE CÁPSULAS (PEÇA Nº 01):
COLOQUE UMA QUANTIDADE QUALQUER DE CÁPSULAS E COM MOVIMENTOS LEVES PARA FRENTE E PARA TRAZ FAÇA COM QUE AS CÁPSULAS SE ACOMODEM NAS LACUNAS, FEITO ISSO RETIRS O EXCESSO E COLOQUEAS NA POSIÇÃO **A** DA PLACA (PEÇA Nº 02), PRESSIONANDO UMA MOLA LOCALIZADA NO LADO ESQUERDO AS CÁPSULAS CAIRÃO TODAS COM AS TAMPAS PARA CIMA NOS BURACOS DA PLACA Nº 02, REPITA NOVAMENTE COLOCANDO AGORA NA POSIÇÃO **B** DA PLACA Nº 02. APÓS O USO RETIRAR O ALIMENTADOR.

4 - ABERTURA DAS CÁPSULAS:

COLOCAR A PLACA Nº 03 SOBRE AS CÁPSULAS, SEGURANDO COM A MÃO ESQUERDA/DIREITA AS PLACAS Nº 02 E Nº 03 E COM A MÃO DIREITA/ESQUERDA A ALÇA DO SEPARADOR DE CÁPSULAS (PEÇA Nº 04) FAÇA TRÊS MOVIMENTOS SENDO ELES:

A - PUXAR E MANTER PUXADO PARA PRENDER O CORPO DAS CÁPSULAS COM A MÃO DIREITA/ESQUERDA

B - LEVANTAR A MÃO DIREITA/ESQUERDA APENAS O NECESSÁRIO PARA SEPARAR O CORPO DA TAMPA E SOLTAR O PUXADOR PARA QUE O CORPO DA CÁPSULA CAIA NOS FUROS DA PLACA Nº 05.

C - ABAIXAR A MÃO DIREITA/ESQUERDA

REPITA ESSES MOVIMENTOS ATÉ A ABERTURA TOTAL DAS CÁPSULAS (NOTARÁ QUE O PUXADOR FICARÁ MAIS LEVE). AS TAMPAS DAS CÁPSULAS FICARÃO NA PLACA Nº 02 SOB A PLACA Nº 03. RETIRAR AS PLACAS Nº 02 / 03 SEGURANDO AS DUAS JUNTAS PARA EVITAR QUE AS TAMPAS CAIAM E O SEPARADOR DE CÁPSULAS (PEÇA Nº 04).

5 - ENCHIMENTO DAS CÁPSULAS COM O PÓ:

ESPALHAR O PÓ COM A ESPÁTULA PODENDO UTILIZAR O SOCADOR DE 120 PINOS PARA COMPACTAR O PÓ NAS CÁPSULAS.

6 - FECHAMENTO E TRAVAMENTO DAS CÁPSULAS:

COLOCANDO AS PLACAS Nº 02 E 03 SOBRE A PLACA Nº 05 E COLOCANDO OS DEDOS EMBAIXO DA PLACA PORCO ESPINHO (PEÇA Nº 07), DEVEMOS SEGURAR AS PLACAS Nº 02 E 03 TODAS JUNTAS APERTAMOS UMA OU DUAS VEZES SUAVEMENTE. ESTE PROCESSO VAI APENAS FECHAR AS CÁPSULAS E NÃO TRAVAR. PARA TRAVÁ-LAS BASTA TIRAR AS PLACAS Nº 02 E 03 DO EQUIPAMENTO E COLOCANDO SOBRE A BANCADA E COM A PALMA DAS MÃOS PRESSIONA-SE A PLACA Nº 03 ATÉ SENTIR QUE AS CÁPSULAS ESTÃO TRAVADAS (PARA SENTIR QUE ESTÃO TRAVADAS PERCEBEREMOS UM LEVE DESNÍVEL)



EQUIPAMENTOS PARA LABORATÓRIOS LTDA

7 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

A LIMPEZA PODERÁ SER EFETUADA COM ÁGUA E SABÃO NEUTRO, SOLUÇÃO DE ÁGUA E CLORO (30 ml DE CLORO PARA CADA LITRO DE ÁGUA), ÁLCOOL 70% , ETC...

PODEM SER SECADAS EM ESTUFA ATÉ 40°, BENEFÍCIO ESTE QUE SE DEVE AO FATO DE NOSSAS ENCAPSULADORAS SEREM CONFECCIONADAS COM EXCLUSIVO ACRÍLICO IMPORTADO ESPECIAL QUE NÃO MANCHA E NÃO ABSORVE RESÍDUOS. A PLACAS A SEREM LIMPAS ENTRE UMA FÓRMULA E OUTRA OU APÓS O USO SÃO:

- BANDEJA PARA ESPALHAR O PÓ (PEÇA Nº 05)
- ESPÁTULA (PEÇA Nº 16)
- SOCADOR DE 120 PINOS (PEÇA Nº 06)
- A PLACA PORCO ESPINHO (PEÇA Nº 07)CASO CAIA PÓ PODERÁ PASSAR UM PINCEL ENTRE OS PINOS.

A MANUTENÇÃO PODERÁ SER FEITA DE 15 EM 15 DIAS OU UMA VEZ POR MÊS DEIXANDO AS PLACAS ABAIXO RELACIONADAS MERGULHADAS EM ÁLCOOL 70% E SEREM SECADAS EM ESTUFA ATÉ 40°:

- BANDEJA PARA ESPALHAR O PÓ (PEÇA Nº 05)
- APARADOR DE CÁPSULAS (PEÇA Nº 02)
- TAMPA SELADORA (PEÇA Nº 03)
- SEPARADOR DE CÁPSULAS (PEÇA Nº 04)
- SOCADORES (PEÇA S Nº 06 E 15)
- **PLACA LIMITADORA PARA ALIMENTADOR DE CÁPSULAS (PEÇA Nº 14)**
- PLACA GUIA (PEÇA Nº 13)
- ESPÁTULA (PEÇA Nº 16)

O ALIMENTADOR (PEÇA Nº 01) DEVERÁ SER LIMPO COM PANO SECO OU UMEDECIDO COM ÁLCOOL 70% SEM FORÇAR AS PLACAS MÓVEIS, PARA NÃO INCORRER EM DESLOCAMENTO OU ATÉ MESMO QUEBRA DAS MESMAS.